



Bedienungsanleitung

Modell 28105

Instructions for use - Notice d'utilisation

Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso

Manual de instrucciones - Návod k obsluze

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 28105
Stand: Dezember 2009 /nd

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.

Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 28105

Technische Daten	8
Sicherheitshinweise	8
Vor dem ersten Benutzen	9
Tipps für optimalen Milchschaum	9
Bedienen – Milch aufschäumen	10
Bedienen – Milch erhitzen	10
Reinigen und Pflegen	11
Rezeptideen	11
Fehler beheben	12
Garantiebestimmungen	44
Service-Adressen	46
Entsorgung / Umweltschutz	48

Instructions for use Model 28105

Technical Specifications	13
Safety Information	13
Before first use	14
Tips on how to obtain perfect milk froth	14
Milk froth function	14
Heating milk function	15
Cleaning and care	15
Recipes	16
Troubleshooting	16
Guarantee Conditions	44
Waste Disposal / Environmental Protection	48

Notice d'utilisation Modèle 28105

Spécification technique	18
Consignes de sécurité	18
Avant la première utilisation	19
L'art et la manière de réaliser une mousse parfaite	19
Utilisation de l'appareil – préparation mousse de lait	20
Utilisation de l'appareil – préparation lait chaud	20
Nettoyage et entretien	21
Idées de recettes	21
Dépannage	22
Conditions de Garantie	44
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	48

Gebruiksaanwijzing Model 28105

Technische gegevens	23
Veiligheidsinstructies	23
Vóór het eerste gebruik	24
Tips voor de optimale melkschuim	24
Bediening – melk opschuimen	25
Bediening – melk verwarmen	25
Reiniging en onderhoud	26
Receptideeën	26
Storingen verhelpen	27
Garantievoorwaarden	44
Verwijderen van afval / Milieubescherming	48

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 28105

Dati tecnici	28
Avvertenze di sicurezza	28
Prima del primo utilizzo	29
Consigli per una schiuma di latte ottimale.....	30
Preparazione – Schiumatura del latte.....	30
Preparazione – Riscaldamento del latte.....	31
Pulizia e manutenzione	31
Idee per ricette	31
Diagnostica dei problemi	32
Norme di garanzia	45
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	49

Manual de instrucciones Modelo 28105

Datos técnicos	33
Indicaciones de seguridad	33
Puesta en servicio.....	34
Consejos para obtener una espuma perfecta.....	34
Preparación de espuma de leche	35
Preparación de leche caliente	35
Limpieza y Mantenimiento.....	36
Recetario.....	36
Eliminación de fallos	37
Condiciones de Garantía.....	45
Disposición / Protección del medio ambiente.....	49

Návod k obsluze Modelu 28105

Technické údaje	38
Bezpečnostní pokyny.....	38
Před prvním použitím.....	39
Tipy pro optimální mléčnou pěnu	39
Obsluha – napěnění mléka.....	40
Obsluha – nahřívání mléka.....	40
Čištění a údržba	41
Nápady na recepty	41
Odstraňování chyb	42
Záruční podmínky	45
Likvidace / Ochrana životního prostředí	49

EINZELTEILE



EINZELTEILE

- | | | | | | |
|---|----|---|---|----|--|
| 1 | D | Deckel | 6 | D | Fester Aufsatz für heiße Milch |
| | GB | Lid | | GB | Lid for hot milk |
| | F | Couvercle | | F | Embout fixe pour lait chaud |
| | NL | Deksel | | NL | Vast opzetstuk voor hete melk |
| | I | Coperchio | | I | Base fissa per latte caldo |
| | E | Tapa | | E | Tapa para la preparación de leche caliente |
| | CZ | Poklop | | CZ | Pevný nástavec na horké mléko |
| 2 | D | Handgriff | 7 | D | Aufsatz für Milchschaum |
| | GB | Handle | | GB | Accessory for milk froth |
| | F | Poignée | | F | Batteur pour mousse de lait |
| | NL | Handvat | | NL | Opzetstuk voor melkschuim |
| | I | Manico | | I | Base per schiuma di latte |
| | E | Asa | | E | Accesorio para la preparación de espuma de leche |
| | CZ | Madlo | | CZ | Nástavec pro mléčnou pěnu |
| 3 | D | Behälter | | | |
| | GB | Kettle jug | | | |
| | F | Réservoir | | | |
| | NL | Kan | | | |
| | I | Recipiente | | | |
| | E | Recipiente | | | |
| | CZ | Nádoba | | | |
| 4 | D | Einschalttaste mit Kontrollleuchte | | | |
| | GB | Switch with indicator light | | | |
| | F | Touche de mise en marche avec témoin lumineux | | | |
| | NL | Inschakelknop met controlelampje | | | |
| | I | Pulsante di accensione con spia di controllo | | | |
| | E | Interruptor principal con piloto de control | | | |
| | CZ | Spínací tlačítko s kontrolkou | | | |
| 5 | D | Sockel mit Kabelaufbewahrung | | | |
| | GB | Base with cable storage | | | |
| | F | Support avec range-cordon intégré | | | |
| | NL | Basis met snoeropberging | | | |
| | I | Base con spazio raccoglicavo | | | |
| | E | Base con recogecables | | | |
| | CZ | Podstavec s uložením kabelu | | | |

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 28105

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	550-650 W, 220-240 V~, 50 Hz
Maße:	Ca. 20,0 x 11,5 cm (H/Ø)
Zuleitung:	Ca. 75 cm
Gewicht:	Ca. 1, kg
Fassungsvermögen:	Minimum 75 ml Maximum 150 ml für Milchschaum/250 ml zum Milch erhitzen
Behälter:	Edelstahl, innen antihafbeschichtet
Deckel:	Kunststoff
Sockel:	Kunststoff mit Zuleitung und Kabelaufbewahrung 360° drehbare Kontaktverbindung
Ausstattung:	Taste mit Kontrollleuchte Milchschaum in ca. einer Minute



Technische Änderungen vorbehalten.

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Der Sockel darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, muss er vor erneuter Benutzung vollkommen trocken sein.
9. Der Milchaufschäumer darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
11. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
12. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund.
13. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
14. Benutzen Sie den Milchaufschäumer stets auf einer freien, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche.
15. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
16. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
17. Wickeln Sie die Zuleitung nie um das Gerät, sondern um die dafür vorgesehene Kabelaufbewahrung am Boden des Sockels.

18. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
19. Tragen Sie den Sockel nicht am Anschlusskabel.
20. Verwenden Sie den Milchaufschäumer nur in Innenräumen.
21. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Erhitzen von Milch. Erhitzen Sie keine anderen Flüssigkeiten, da diese das Gerät beschädigen können.
22. Ebenso dürfen keine Gegenstände wie Dosen oder Flaschen im Milchaufschäumer erhitzt werden.
23. Benutzen Sie den Behälter nicht im Backofen oder der Mikrowelle.
24. Stellen Sie sicher, dass der Deckel des Gerätes stets fest geschlossen ist, um Verletzungen durch heiße Milchspritzer zu vermeiden.
25. Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn keine Milch eingefüllt ist.
26. Stellen Sie sicher, dass allen Benutzern, insbesondere Kindern, die Gefahr durch austretenden Dampf oder heiße Milchspritzer bekannt ist – Verbrennungsgefahr!
27. Fassen Sie das Gerät nur am Handgriff an, um Verbrennungen zu vermeiden.
28. Berühren Sie niemals die drehenden Teile am Gerät und stecken Sie weder Gegenstände noch Körperteile in das laufende Gerät, um Verletzungen zu vermeiden.
29. Füllen Sie nie mehr als 150 ml (für Milchschaum) bzw. 250 ml Milch (beim Erhitzen von Milch) in das Gerät, um ein Überkochen der Milch zu vermeiden.
30. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verbrühungen durch herausspritzende Milch zu vermeiden.
31. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
32. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
33. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen abkühlen.
34. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Milchaufschäumers. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
35. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät oder den Sockel bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.



Vorsicht!

**Nicht den Deckel öffnen, während die Milch erhitzt wird.
Wenn der Behälter überfüllt wird, kann heiße Milch herausspritzen.**

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen.
2. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ auf Seite 11 beschrieben.
3. Schließen Sie den Sockel mittels der Zuleitung an das Stromnetz (220-240 V~, 50 Hz) an.
4. Prüfen Sie, ob das Gerät stabil steht.

TIPPS FÜR OPTIMALEN MILCHSCHAUM

1. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit kühl-schränk-kalter Milch.
2. Sie können jede Art von Milch zum Aufschäumen verwenden. Das beste Ergebnis erzielen Sie mit 1,5%iger Magermilch. Probieren Sie aber auch einmal andere Milchsorten, denn jede ergibt eine andere Konsistenz des Schaumes.
3. Für Allergiker empfehlen wir Sojamilch.
4. Faktoren wie Frische oder Grad der Pasteurisierung können sich auf den Aufschäumprozess auswirken.
5. Das Gerät erhitzt die Milch auf ca. 62 bis 68 °C. So erhalten Sie einen für den Kaffee optimal temperierten Milchschaum.

BEDIENEN – MILCH AUFSCHÄUMEN

1. Nehmen Sie den Behälter vom Sockel.
2. Drehen Sie den Deckel in Pfeilrichtung und nehmen Sie den Deckel nach oben ab.
3. Schieben Sie nun den Aufsatz für Milchschaum auf den Rührstab.



4. Füllen Sie mindestens 75 ml Milch (Markierung Min) und maximal 150 ml Milch (untere Markierung Max.) in den Behälter.



5. Setzen Sie den Deckel wieder auf den Behälter und drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag.
6. Drücken Sie die Einschalttaste.
7. Die Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät mit der Zubereitung des Milchschaumes beginnt.
8. In ca. einer bis eineinhalb Minuten ist der Milchschaum fertig und das Gerät stoppt automatisch.
9. Bitte beachten Sie, dass die Zubereitung von Milchschaum nicht manuell unterbrochen werden kann. Möchten Sie das Gerät vorzeitig ausschalten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder nehmen Sie den Behälter vom Sockel.
10. Öffnen Sie nun den Deckel und nehmen Sie diesen nach oben vom Gerät weg.
11. Sie können nun den fertigen Milchschaum in ein Gefäß umgießen oder umschöpfen.
12. Wenn Sie nochmals Milchschaum zubereiten möchten, lassen Sie das Gerät bitte für ca. 2 bis 4 Minuten abkühlen. Reinigen Sie dann den Behälter wie im Kapitel Reinigen und Pflegen, beschrieben.

Wichtig: Es dürfen keine Milchreste im Behälter verbleiben, um Keimbildung zu verhindern. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Benutzen!

BEDIENEN – MILCH ERHITZEN

1. Nehmen Sie den Behälter vom Sockel.
2. Drehen Sie den Deckel in Pfeilrichtung und nehmen Sie den Deckel nach oben ab.
3. Entfernen Sie den Aufsatz für Milchschaum vom Rührstab.



4. Füllen Sie mindestens 75 ml Milch (Markierung Min) und maximal 250 ml Milch (obere Markierung Max.) in den Behälter. Füllen Sie keinesfalls mehr Milch ein, da dies sonst zum Überlaufen des Behälters führen kann.
5. Setzen Sie den Deckel wieder auf den Behälter und drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag.
6. Um warme Milch zuzubereiten, drücken Sie bitte die Einschalttaste.
7. Die Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät mit dem Erhitzen der Milch beginnt.
8. Bitte beachten Sie, dass das Erhitzen von Milch nicht manuell unterbrochen werden kann. Möchten Sie das Gerät vorzeitig ausschalten, ziehen Sie den Stecker aus der

- Steckdose oder nehmen Sie den Behälter vom Sockel.
- Öffnen Sie nun den Deckel und nehmen Sie diesen nach oben vom Gerät weg.
 - Sie können nun die Milch in ein Gefäß umgießen.
 - Wenn Sie nochmals Milch erhitzen möchten, lassen Sie das Gerät bitte für ca. 2 bis 4 Minuten abkühlen. Reinigen Sie dann den Behälter wie im Kapitel Reinigen und Pflegen, beschrieben.

- Tipp: Wenn Sie mit dem Erhitzen der Milch fertig sind, montieren Sie den Aufsatz für Milchschaum wieder, damit dieser nicht verloren geht.

Wichtig: Es dürfen keine Milchreste im Behälter verbleiben, um Keimbildung zu verhindern. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Benutzen!

REINIGEN UND PFLEGEN

- Lassen Sie das Gerät erst abkühlen, bevor Sie es reinigen.**
- Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.**
- Aus hygienischen Gründen muss das Gerät direkt nach dem Benutzen gereinigt werden. In den Milchresten könnten sich sonst unter Umständen gesundheitsgefährdende Keime bilden.**
- Sockel, Kabel und Behälter dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Wischen Sie den Sockel und den Behälter mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder

Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können. Dies gilt insbesondere für die Antihafbeschichtung im Inneren des Behälters.

- Säubern Sie den Behälter von innen mit einem weichen Tuch und warmem Wasser, dem Sie ein mildes Spülmittel zusetzen können. Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen bitte nicht mit harten Gegenständen ab, um zu vermeiden, dass die Beschichtung beschädigt wird. Lassen Sie das Wasser bei Bedarf etwas einweichen, um Verschmutzungen zu entfernen. Spülen Sie danach den Behälter gründlich mit warmem Wasser aus.
- Das Gerät muss außen vollkommen trocken sein, bevor Sie es wieder benutzen dürfen.

REZEPTIDEEN

Mit der aufgeschäumten Milch können Sie heiße oder kalte Kaffeespezialitäten kreieren.

Cappuccino – der italienische Klassiker

Er besteht aus 1/3 Espresso, 1/3 heißer Milch und 1/3 Milchschaum. Auf Wunsch können Sie z. B. Kakaopulver darüber streuen.

Caffè Latte

In Frankreich ist dieser Kaffee als Café au lait bekannt, in Deutschland als Milchkaffee. Er besteht ebenfalls aus Espresso. Geben Sie die gewünschte Menge erhitzte Milch hinzu und fügen Sie auf Wunsch als "Krone" eine kleine Portion Milchschaum oben drauf.

Latte Macchiato

Ein gut zubereiteter Latte Macchiato besteht aus mehreren Schichten. Fangen Sie mit Milch an und geben Sie dann abwechselnd Espresso, heiße Milch und Milchschaum in ein hohes

Trinkglas. Lassen Sie die Milchschaumschicht immer erst etwas setzen, bevor Sie den Espresso zugeben. So vermischen sich die Schichten nicht. Achten Sie darauf, dass der Espresso heiß ist. Möchten Sie das Getränk z. B. mit Sirup oder Likör aromatisieren, so geben Sie diese Zutaten bitte nur in die heiße Milch, nicht in den Espresso, da dieser sonst zu schnell absinkt.

Mochaccino

Geben Sie 1 bis 2 Teelöffel Schokoladensirup in ein Glas, darüber den etwas abgekühlten Milchschaum. Vorsichtig mit Espresso auffüllen. Nun noch eine Haube aus Milchschaum oder Schlag Sahne und mit Schokoladenraspeln oder Kakao-pulver verzieren.

Eiskaffee

Geben Sie starken, kalten Kaffee in ein hohes Glas. Nun geben Sie pro Glas eine bis zwei Kugeln Vanilleeis hinzu und füllen das Glas mit kaltem Milchschaum auf. Auf Wunsch mit Schokoraspeln garnieren.

Aber nicht nur Kaffeespezialitäten lassen sich mit Milchschaum herstellen. Wussten Sie zum Beispiel, dass Sie den Milchschaum anstelle von Schlagsahne auch für köstliche Desserts verwenden können? Sie erhalten damit leicht bekömmliche, wunderbar cremige Kreationen.

Geben Sie z. B. einfach mal den heißen Milchschaum über Erdbeeren oder über das morgendliche Müsli.

Und probieren Sie ebenfalls eine Milchschaumhaube z. B. auf Cremesuppen oder servieren Sie diese in einer Tasse als Pilz-Cappuccino oder Kartoffel-Cappuccino.

Viele weitere Rezeptideen können Sie in Kochbüchern oder auch im Internet nachlesen.

FEHLER BEHEBEN

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Die Kontrolleuchte leuchtet nicht	Stecker nicht eingesteckt	Stecker in Steckdose stecken
	Temperaturüberwachung	Gerät abkühlen lassen
Das Gerät heizt, aber der Rührstab dreht sich nicht	Deckel nicht richtig geschlossen	Deckel schließen und bis zum Anschlag zudrehen
	Kontakte am Griff verschmutzt	Kontakte am Griff reinigen
	Füllmenge zu groß	Füllmenge reduzieren
Milch tritt am Deckel aus	Deckel nicht richtig geschlossen	Deckel schließen und bis zum Anschlag zudrehen
	Dichtungsring am Deckel fehlt oder ist verschmutzt	Dichtungsring reinigen und einsetzen

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 28105

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	550-650 W, 220-240 V~, 50 Hz
Dimensions:	Approx. 20,0 x 11.5 cm (H/Ø)
Lead cable:	Approx. 75 cm
Weight:	Approx. 1 kg
Capacity:	Min. 75 ml max. 150 ml for milk froth / 250 ml for heating milk
Kettle jug:	Stainless steel, non-stick coating on the inside
Lid:	Plastic
Base:	Plastic with lead cable and cable storage 360° connector
Equipment:	Switch with indicator light Milk froth after approx. 1 minute
Accessories:	Instructions for use, lid for hot milk, accessory for milk froth



We reserve the right to introduce technical modifications.

SAFETY INFORMATION

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of reach of children.
5. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the lead cable in water or other liquids.
8. The base should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, the appliance must be completely dry before operating it again.
9. Do not clean the milk frother in a dishwasher.
10. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
11. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - agricultural enterprises;
 - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
 - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
12. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface.
13. Do not place the appliance or lead cable near open flames during operation.
14. Always use the milk frother on a level, uncluttered and heat-resistant surface.
15. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
16. Route the lead cable so that it is prevented from being pulled or tripped over.
17. Never wrap the lead cable around the appliance, but around the cable storage on the bottom of the base.
18. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
19. Never carry the base by the lead cable.
20. Use the milk frother only indoors.
21. Use the appliance only for heating milk. Do not heat other liquids as this may damage the appliance.

22. Never heat objects such as cans or bottles in the milk frother.
23. Do not use the kettle jug in the oven or the microwave.
24. Make sure that the lid of the appliance is always completely closed, to prevent injuries from hot splashing milk.
25. Never switch the appliance on if there is no milk in the kettle jug.
26. Make sure that all users, especially children, are aware of the danger of injury from escaping steam or hot splashing milk. Risk of burns!
27. Touch the appliance only on the handle in order to avoid burns.
28. To avoid injuries, never touch the rotary parts of the appliance and do not put objects or parts of the body in the operating appliance.
29. Never fill with more than 150 ml (for milk froth) or 250 ml (for heating milk) to prevent the milk from boiling over.
30. Do not move the appliance as long as it is in operation, to prevent scalding from splashing milk.
31. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
32. Disconnect the appliance from the wall socket after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is connected to the wall socket.
33. Let the appliance cooloff before cleaning it.
34. Never open the casing of the milk frother. There is danger of electric shock.
35. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts appear damaged, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair (for address, see warranty terms). Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.



Caution! Do not open the lid while the milk is being heated. If the kettle jug is filled beyond its maximum capacity, boiling milk can splash out.

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and any transport safety devices.
2. Clean all parts with a damp cloth, as described in the chapter "Cleaning and care" on page 15.
3. Connect the base to the mains supply by means of the lead cable (220-240 V~, 50 Hz).
4. Check if the appliance is placed firmly.

TIPS ON HOW TO OBTAIN PERFECT MILK FROTH

1. You will obtain best results using milk at refrigerator temperature.
2. Any type of milk can be used. But the best results are obtained using skimmed milk of 1.5 %. Try, however, different types of milk, as the consistency of the froth varies with each type.
3. For people with allergies we recommend the use of soya milk.
4. Factors like freshness or pasteurisation grade may influence the froth process.
5. The appliance heats milk to a temperature of 62 -68 °C. Thus the milk froth will always have the perfect temperature for your coffee.

MILK FROTH FUNCTION

1. Take the kettle jug from the base.
2. Turn the lid in the direction marked with an arrow and remove the lid upward.
3. Now attach the agitator to the lid.
4. Fill the kettle jug with milk up to minimum 75 ml (MIN mark) and maximum 150 ml



(lower MAX mark). Do not overfill with milk, as the frothed milk expands and can boil over.



5. Attach the lid to the kettle jug and turn it until it is fixed.
6. Press the main switch.
7. The corresponding indicator light shows that the appliance has started to prepare the milk froth.

8. After approx. 1 to 1.5 minutes the milk froth is prepared and the appliance shuts off automatically.
9. Please bear in mind that the preparation process cannot be interrupted manually. If you want to switch off the appliance before the process is finished, disconnect the plug from the wall socket or lift the kettle jug off the base.
10. Now open the lid and remove it upwards from the kettle jug.
11. You may now decant or scoop the milk froth to another receptacle.
12. If you want to prepare more milk froth, allow the appliance to cool off for approx. 2 – 4 minutes. Clean the kettle jug as described in the chapter concerning cleaning and care.

Important: No milk residue may be left in the kettle jug in order to avoid germ formation. Clean the appliance after every use.

HEATING MILK FUNCTION

1. Take the kettle jug from the base.
2. Turn the lid in the direction marked with an arrow and remove the lid upward.
3. Remove the agitator from the lid.



4. Fill the kettle jug with milk up to minimum 75 ml (MIN mark) and maximum 250 ml (upper MAX mark). Do not overfill with milk, as it can boil over.
5. Attach the lid to the kettle jug and turn it until it is fixed.
6. To prepare hot milk press the main switch.

7. The indicator light shows that the appliance has started to heat the milk.
8. Please bear in mind that the preparation process cannot be interrupted manually. If you want to switch off the appliance before the process is finished, disconnect the plug from the wall socket or lift the kettle jug off the base.
9. Now open the lid and remove it upwards from the kettle jug.
10. You may now decant the milk to another receptacle.
11. If you want to heat more milk, allow the appliance to cool off for approx. 2 – 4 minutes. Clean the kettle jug as described in the chapter concerning cleaning and care.
12. Tip: After heating the milk, attach the agitator to the lid so that it will not get lost.

Important: No milk residue may be left in the kettle jug in order to avoid germ formation. Clean the appliance after every use.

CLEANING AND CARE

1. Allow the appliance to cool off before cleaning it.
2. Before cleaning, always turn the appliance off and unplug it from the wall socket.
3. For hygienic reasons clean the appliance immediately after each use. Otherwise milk residues can lead to the formation of harmful germs.

4. Do not immerse base, lead cable or kettle jug in water or other liquids or wash them in the dishwasher.
5. Clean the base and the kettle jug with a damp cloth and some washing-up liquid. Do not use any abrasive scrubbing agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since they can damage the appliance. This applies especially to the non-stick surface inside the kettle jug.
6. Clean the inside of the kettle jug with a smooth cloth and warm water with mild washing-up liquid. Do not remove persistent dirt scratching with hard objects, as this may damage the surface coating. Leave the kettle jug in water for a while to remove dirt. Then rinse the kettle jug thoroughly with warm water.
7. The appliance must be completely dry on the outside before using it again.

RECIPES

With milk froth you can prepare hot and cold coffee specialties.

Cappuccino – the classic Italian

It consists of 1/3 espresso, 1/3 hot milk and 1/3 milk froth. If you wish you may decorate it with chocolate powder.

Caffe Latte

This coffee is known in France as Café au lait, a milk coffee. It is also made of espresso. Add the desired quantity of heated milk and, if you wish, crown it with a bit of froth milk.

Latte Macchiato

A well prepared Latte Macchiato consists of various layers. Start with filling the milk into a high glass and then add alternately espresso, hot milk and milk froth. Allow the milk froth layer to settle before you add the espresso. Thus the layers will not intermingle. Mind that the espresso must be hot. If you wish to give flavour to it using for example syrup or liqueur, add these ingredients only to the hot milk and not to the espresso, as it would make the espresso sink too fast.

Mochaccino

Put 1 to 2 tsp. of chocolate syrup in a glass and add a bit of slightly cooled down milk froth.

Fill it up carefully with espresso. To finish, put a crown of milk froth or whipped cream on top and decorate with shaved chocolate or chocolate powder.

Iced coffee

Pour cold, strong coffee into a high glass. Now add 1 to 2 balls of vanilla icecream and fill the glass up with cold milk froth. If you wish, you can decorate it with shaved chocolate.

But not only coffee specialties can be prepared with milk froth. Did you know, for example, that you can use milk froth instead of cream for delicious desserts? This will give you wonderful, easily digestible and creamy creations.

Try to use hot milk froth on fresh strawberries or your cereals, for example.

And also try a crown of milk froth on cream soup or serve the cream soup as mushroom or potato cappuccino.

You will find a lot more recipes in cookery books and on the Internet.

TROUBLESHOOTING

Error	Possible causes	Solution
The indicator light does not light up	Appliance not connected to the mains	Plug the connector into the wall socket
	Temperature control	Let the appliance cool down

Error	Possible causes	Solution
The appliance heats but the agitator does not rotate	Lid is not closed properly	Close lid properly and turn until it is fixed
	Contacts on the handle are dirty	Clean the contacts on the handle
	Excessive quantity of liquid	Reduce liquid quantity
Milk leaks from the lid	Lid is not closed properly	Close lid properly and turn until it is fixed
	Gasket is lacking or dirty	Clean the gasket and insert it

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 28105

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	550-650 W, 220-240 V~, 50 Hz
Dimensions :	Env. 20,0 x 11,5 cm (h/Ø)
Longueur cordon :	Env. 75 cm
Poids :	Env. 1 kg
Capacité :	75 ml min. 150 ml max. (préparation mousse de lait)/250 ml max. (préparation lait chaud)
Réservoir :	Extérieur en acier inoxydable, intérieur revêtement antiadhésif
Couvercle :	En plastique
Support :	En plastique, avec câble d'alimentation et range-cordon Socle connecteur pivotant à 360°
Caractéristiques :	Touche de mise en marche avec témoin lumineux Mousse prête en une minute env.
Accessoires :	Notice d'utilisation, embout fixe pour lait chaud, batteur pour mousse de lait



Sous réserve de modifications techniques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Lire attentivement le mode d'emploi et le conserver soigneusement pour toute consultation ultérieure.
2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et/ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
3. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
5. Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu'à un courant alternatif.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance.
7. Ne jamais plonger l'appareil ni son cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
8. Le socle ne doit en aucun cas être mis en contact avec de l'eau ou tout autre liquide.
9. Ne pas mettre le mousseur à lait au lave-vaisselle.
10. Ne jamais manipuler l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
11. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
 - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
 - exploitations agricoles,
 - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
 - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
12. Pour des raisons de sécurité, ne jamais placer l'appareil sur ou près de surfaces chaudes, métalliques ou humides.
13. Ne pas utiliser l'appareil ou son câble à proximité d'une flamme nue.
14. Toujours placer le mousseur à lait sur une surface bien dégagée, plane et résistante à la chaleur.
15. Afin d'éviter tout accident en présence d'enfants, ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation.

16. Placer le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer dessus ou trébucher.
17. Ne jamais enrouler le cordon d'alimentation autour de l'appareil. Utiliser le range-cordon prévu à cet effet.
18. Pour débrancher le mousser à lait, toujours retirer la fiche de la prise murale et non le cordon d'alimentation de l'appareil.
19. Ne pas tirer sur le cordon pour déplacer le socle.
20. Ne pas utiliser le mousser à lait en plein air.
21. Utiliser le mousser pour faire chauffer uniquement du lait et non d'autres liquides, pouvant endommager l'appareil.
22. Des objets, comme des boîtes ou des bouteilles, ne doivent en aucun cas être réchauffés dans le mousser à lait.
23. Ne pas utiliser le réservoir au four traditionnel ni au micro-ondes.
24. Afin d'éviter toute blessure corporelle, s'assurer que le couvercle de l'appareil est toujours correctement fermé.
25. Ne jamais allumer l'appareil lorsqu'il ne contient pas de lait.
26. S'assurer que tous les utilisateurs, notamment les enfants, sont conscients des dangers liés à la vapeur formée et aux éclaboussures de lait bouillant. Risque de brûlure !
27. Pour prévenir tout risque de brûlure, toujours manipuler l'appareil en le portant par sa poignée.
28. Ne jamais toucher les composants en cours de fonctionnement et ne pas introduire d'objets ni de doigts dans l'appareil sous tension.
29. Pour éviter tout risque de débordement, ne jamais mettre plus de 150 ml de lait (préparation mousse de lait) ou plus de 250 ml de lait (préparation lait chaud) dans l'appareil.
30. Déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne peut être très dangereux.
31. Pour éviter tout dommage, ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, ni des éléments d'une autre marque que celle de l'appareil.
32. Après utilisation et avant toute opération de nettoyage, éteindre et débrancher l'appareil. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est encore branché.
33. Laisser refroidir l'appareil dans son intégralité avant de le nettoyer.
34. Afin d'éviter tout choc électrique, ne jamais ouvrir le bloc moteur du mousser à lait.
35. Contrôler régulièrement l'état de l'appareil, de la prise ainsi que du cordon d'alimentation. En cas d'usure ou de détérioration du câble ou d'autres éléments, retourner l'appareil ou son support à notre service après-vente (se reporter aux Conditions de garantie pour les coordonnées) chargé de procéder aux vérifications et réparations nécessaires. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.



Mise en garde : ne jamais ouvrir le couvercle lorsque le lait est en train de chauffer ! Si le réservoir est trop rempli, le lait bouillant peut gicler.

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlevez tous les emballages et, le cas échéant, retirez les protections de transport.
2. Essuyez soigneusement tous les composants de l'appareil avec un chiffon humide (cf. « Nettoyage et entretien », page 21).
3. Insérez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise secteur appropriée (220-240 V~, 50 Hz).
4. Vérifiez que l'appareil est posé sur une surface stable.

L'ART ET LA MANIÈRE DE RÉALISER UNE MOUSSE PARFAITE

1. Pour obtenir une mousse onctueuse, vous pouvez utiliser du lait très frais (sortant du réfrigérateur).
2. Vous pouvez faire mousser tous les types de lait. Le lait demi-écrémé (1,5 %) est idéal, sans pour autant exclure les autres sortes de lait ayant une consistance de mousse différente.
3. Pour les personnes souffrant d'allergies, il est recommandé d'utiliser du lait de soja.

4. Au cours de l'émulsion du lait, divers facteurs tels que la fraîcheur du produit ou la température de pasteurisation peuvent intervenir et modifier le résultat.
5. L'appareil chauffe le lait jusqu'à env. 62 – 68 °C, températures idéales pour agrémenter le café d'une fine couche de mousse.

UTILISATION DE L'APPAREIL – PRÉPARATION MOUSSE DE LAIT

1. Retirez le réservoir du socle.
2. Tournez le couvercle dans le sens de la flèche et enlevez-le en tirant vers le haut.
3. Fixez ensuite le batteur dans le couvercle.



4. Remplissez le réservoir de lait en respectant les niveaux, soit entre 75 ml (repère « Min. ») et 150 ml (repère inférieur « Max. »). Ne jamais dépasser le repère



- maximum, sachant que le volume de lait va gonfler pendant l'opération de moussage et peut donc déborder.
5. Remplacez le couvercle en le tournant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Appuyez sur la touche de mise en marche.
7. Le témoin lumineux correspondant indique que la préparation est en cours.
8. La mousse de lait est prête en l'espace d'une minute, voire une minute et demie maximum. L'appareil s'arrête automatiquement.
9. Veuillez noter que le processus de moussage ne peut être interrompu manuellement. Si vous souhaitez éteindre l'appareil, retirez la fiche de la prise secteur ou enlevez le réservoir du socle.
10. Ouvrez le couvercle et retirez-le de l'appareil.
11. La mousse de lait est désormais prête. Il ne vous reste plus qu'à la transvaser dans un autre récipient ou la récupérer délicatement à la louche.
12. Laissez refroidir l'appareil env. 2 à 4 minutes chaque fois que vous faites mousser du lait. Une fois que vous avez terminé, nettoyez le réservoir (cf. « Nettoyage et entretien »).

Remarque : veillez à ce qu'il ne reste aucun résidu de lait dans le réservoir afin d'éviter la formation de germes. Nettoyez impérativement l'appareil après chaque utilisation !

UTILISATION DE L'APPAREIL – PRÉPARATION LAIT CHAUD

1. Retirez le réservoir du socle.
2. Tournez le couvercle dans le sens de la flèche et enlevez-le en tirant vers le haut.
3. Retirez ensuite le batteur du couvercle.



4. Remplissez le réservoir de lait en respectant les niveaux, soit entre 75 ml (repère « Min. ») et 250 ml (repère supérieur « Max. »). Ne jamais dépasser le repère maximum pour éviter tout débordement.
5. Remplacez le couvercle en le tournant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
6. Pour faire chauffer le lait, appuyez sur le bouton de mise en marche.
7. Le témoin lumineux indique que la préparation est en cours.
8. Veuillez noter que le processus de chauffage ne peut être interrompu manuellement. Si

vous souhaitez éteindre l'appareil, retirez la fiche de la prise secteur ou enlevez le réservoir du socle.

9. Ouvrez le couvercle et retirez-le de l'appareil.
10. Le lait chaud est désormais prêt. Il ne vous reste plus qu'à le transvaser dans un autre récipient.
11. Laissez refroidir l'appareil env. 2 à 4 minutes chaque fois que vous faites chauffer du lait.

Une fois que vous avez terminé, nettoyez le réservoir (cf. « Nettoyage et entretien »).

12. Astuce : lorsque vous avez terminé de faire chauffer le lait, fixez à nouveau le batteur dans le couvercle afin de ne pas le perdre.

Remarque : veillez à ce qu'il ne reste aucun résidu de lait dans le réservoir afin d'éviter la formation de germes. Nettoyez impérativement l'appareil après chaque utilisation !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Laissez refroidir l'appareil dans son intégralité avant de le nettoyer.**
2. **Avant de procéder au nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil et le débrancher.**
3. **Pour des raisons d'hygiène, il est impératif de nettoyer l'appareil directement après chaque utilisation. Les résidus de lait peuvent favoriser le développement de germes dangereux pour la santé.**
4. Ne jamais plonger le support, le câble d'alimentation ni le réservoir dans l'eau ou tout autre liquide, et ne pas les mettre au lave-vaisselle.
5. Nettoyez le socle et le réservoir avec un chiffon humide et quelques gouttes de produit vaisselle. Ne jamais utiliser de produits abrasifs, laine d'acier, objets

métalliques, détergents chauds ni de désinfectants, pouvant détériorer l'appareil, notamment le revêtement antiadhésif (intérieur du réservoir).

6. À l'aide d'un chiffon doux, nettoyez l'intérieur du réservoir à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle doux si nécessaire. Ne pas gratter avec un objet pointu ou tranchant afin de protéger le revêtement antiadhésif de toute détérioration. En cas de salissures tenaces, laissez tremper le réservoir un certain temps. Puis rincez-le soigneusement à l'eau chaude.
7. Avant toute nouvelle utilisation, l'extérieur de l'appareil doit être complètement sec.

IDÉES DE RECETTES

La mousse de lait, incontournable pour agré-menter des spécialités de café, aussi bien chaudes que froides.

Cappuccino – le grand classique italien

1/3 d'Espresso, 1/3 de lait chaud et 1/3 de mousse de lait. Le tout saupoudré par ex. de cacao en poudre.

Caffè Latte

Variante italienne du « café au lait » français. L'élément de base de ce café est également un Espresso sur lequel on verse du lait chaud. Le tout couronné d'une onctueuse mousse de lait.

Latte Macchiato

Un vrai Latte Macchiato se compose de trois « étages » dans un ordre bien défini. Versez tout d'abord du lait chaud dans un verre haut et étroit à parois épaisses. Ajoutez ensuite la mousse de lait. Laissez la mousse reposer un court instant avant de verser délicatement l'Espresso venant se loger entre les deux premières couches. Rien

ne bouge, rien ne se mélange, dans la mesure où l'Espresso est bien chaud. Vous pouvez aromatiser cette boisson avec du sirop ou de la liqueur. Pour cela, incorporez l'ingrédient désiré au lait chaud et non à l'Espresso qui risquerait de se mélanger très rapidement.

Mochaccino

Mettez 1 à 2 cuillères à café de sirop de chocolat dans un verre, puis ajoutez la mousse de lait qui a eu le temps de refroidir. Versez délicatement l'Espresso. Recouvrez le tout d'un nuage de mousse de lait ou de chantilly et garnir de copeaux de chocolat ou de poudre de cacao.

Café frappé (glacé)

Versez du café fort bien froid dans un verre haut. Ajoutez une à deux boules de glace à la vanille.

Agrémentez le tout d'une couche de mousse froide et saupoudrez de copeaux de chocolat.

La mousse de lait se marie à merveille non seulement avec des spécialités à base de café mais aussi avec un grand nombre de préparations diverses. Saviez-vous, par exemple, que vous pouvez remplacer la crème chantilly par de la mousse de lait dans des recettes sucrées ? Créations à la fois aériennes et divinement onctueuses garanties ! La mousse de lait est

idéale pour accompagner des fraises ou encore des céréales au petit-déjeuner.

À goûter absolument : veloutés nappés d'un nuage de mousse ou cappuccinos de champignons ou de pommes de terre servis dans une tasse.

Pour de nouvelles idées recettes, n'hésitez pas à consulter des livres de cuisine tout comme Internet.

DÉPANNAGE

Erreurs de fonctionnement	Causes possibles	Solutions
Le voyant de contrôle ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché	Insérer la fiche dans une prise secteur
	Système de contrôle de température activé	Laisser refroidir l'appareil
L'appareil chauffe, mais le mélangeur ne tourne pas	Le couvercle n'est pas correctement fermé	Replacer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche
	Surface de préhension sale	Nettoyer les éléments de contact
	Repère de remplissage max. dépassé	Réduire la quantité
Le lait déborde du réservoir	Le couvercle n'est pas correctement fermé	Replacer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche
	Joint d'étanchéité manquant, mal positionné ou sale	Enlever, nettoyer et remplacer le joint

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 28105

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	550-650 W, 220-240 V~, 50 Hz
Afmetingen:	Ca. 20,0 x 11,5 cm (h/Ø)
Snoer:	Ca. 75 cm
Gewicht:	Ca. 1 kg
Inhoud:	Minimum 75 ml Maximum 150 ml voor melkschuim / 250 ml voor melk verwarmen
Kan:	Edelstaal, binnenzijde voorzien van antikleeflaag
Deksel:	Kunststof
Basis:	Kunststof met snoer en snoeropberging 360° draaibare contactverbinding
Uitrusting:	Inschakelknop met controlelampje Melkschuim binnen ca. één minuut
Toebehooren:	Gebruiksaanwijzing, vast opzetstuk voor hete melk, opzetstuk voor melkschuim



RoHS✓

Technische wijzingen voorbehouden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
5. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedienings-systeem worden gebruikt.
7. Dompel het apparaat of het snoer in geen geval in water of andere vloeistoffen.
8. De basis mag niet met water of andere vloeistoffen in contact komen. Wanneer dit toch gebeurt, moet de basis vóór een volgend gebruik weer helemaal droog zijn.
9. De melkopschuimer mag niet in de vaatwasser worden gereinigd.
10. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
11. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
 - in privé pensions of vakantiewoningen.
12. Plaats het apparaat om redenen van veiligheid nooit op hete oppervlakken, op een metalen dienblad of op een natte ondergrond.
13. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
14. Gebruik de melkopschuimer steeds op een vrij, vlak en hittebestendig oppervlak.
15. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.
16. Het snoer moet zo worden geplaatst dat eraan trekken of erover struikelen voorkomen wordt.
17. Wikkel nooit het snoer om het toestel, maar alleen om de hiervoor bedoelde snoeropberging aan de bodem van de basis.

18. Trek het snoer altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf.
19. Draag de basis niet aan het snoer.
20. Gebruik de melkopschuimer uitsluitend in binnenruimten.
21. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het verwarmen van melk. Verwarm geen andere vloeistoffen omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
22. Er mogen ook geen voorwerpen zoals blikken of flessen in de melkopschuimer worden verwarmd.
23. Gebruik de kan niet in de oven of in de magnetron.
24. Zorg ervoor dat het deksel van het apparaat steeds goed vastzit om verwondingen door spetters hete melk te voorkomen.
25. Schakel het apparaat nooit in wanneer er geen melk ingevuld is.
26. Zorg ervoor dat alle gebruikers, met name kinderen, op de hoogte zijn van de gevaren, zoals het naar buiten komen van stoom of spetters hete melk – gevaar voor verbranding!
27. Grijp het apparaat alleen bij het handvat om verbrandingen te voorkomen.
28. Raak nooit de roterende onderdelen aan het apparaat aan en steek nooit voorwerpen of lichaamsdelen in het draaiende apparaat om verwondingen te voorkomen.
29. Vul nooit meer dan 150 ml (voor melkschuim) resp. 250 ml melk (voor het verwarmen van melk) in het apparaat om het overkoken van de melk te voorkomen.
30. Beweeg het apparaat niet zolang dit in bedrijf is om verbrandingen door melkspetters te voorkomen.
31. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
32. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
33. Laat het apparaat vóór het reinigen afkoelen.
34. Open in geen geval de behuizing van de melkopschuimer. Er bestaat gevaar van letsel door elektrische schokken.
35. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of de basis in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (adres zie garantiëvoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.



Pas op! Open het deksel niet zolang de melk verwarmd wordt. Als de kan overvol gemaakt wordt, kan hete melk eruit spatten.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen.
2. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek zoals beschreven in het hoofdstuk “Reiniging en onderhoud” op pagina 26.
3. Sluit de basis met het snoer op het stroomnet aan (220-240 V~, 50 Hz).
4. Controleer of het apparaat stabiel staat.

TIPS VOOR DE OPTIMALE MELKSCHUIM

1. U bereikt de beste resultaten met koelkastkoude melk.
2. U kunt elk soort melk gebruiken voor het opschuimen. Het beste resultaat bereikt u met halfvolle melk. Maar probeer ook eens andere soorten melk omdat elk soort een andere consistentie van de schuim oplevert.
3. Voor mensen die allergisch zijn aanbevelen wij sojamelk.
4. Factoren zoals versheid of graad van pasteurisatie kunnen het opschuimproces beïnvloeden.
5. Het apparaat verwarmt de melk op ca. 62–68 °C. Zo verkrijgt u een melkschuim met de optimale temperatuur voor de koffie.

BEDIENING – MELK OPSCHUIMEN

1. Neem de kan van de basis.
2. Draai het deksel in de richting van de pijl en neem het deksel naar boven weg.
3. Schuif nu het opzetstuk voor melkschuim op de roerstaaf.



4. Vul minimaal 75 ml melk (markering Min) en maximaal 150 ml melk (onderste markering Max) in de kan. Vul in geen geval meer melk



in de kan omdat opgeschuimde melk uitzet en de kan daardoor wel eens kan overlopen.

5. Plaats het deksel weer op de kan en draai het deksel tot aan de aanslag.
6. Druk op de inschakelknop.
7. Het controlelampje geeft aan dat het apparaat met het bereiden van het melkschuim begint.
8. In ca. 1-1 ½ minuten is het melkschuim klaar en het apparaat stopt automatisch.
9. Neem in acht dat het bereiden van melkschuim niet handmatig kan worden onderbroken. Als u het apparaat tussentijds wilt uitschakelen, trek de stekker uit het stopcontact of neem de kan van de basis.
10. Open nu het deksel en neem dit naar boven van het apparaat weg.
11. U kunt nu het melkschuim in een bak gieten of scheppen.
12. Als u opnieuw melkschuim wilt bereiden, laat het apparaat gedurende ca. 2 - 4 minuten afkoelen. Reinig dan de kan zoals in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud beschreven.

Belangrijk: Er mogen geen melkresten in de kan achterblijven om kiemvorming te voorkomen. Reinig het apparaat na elk gebruik!

BEDIENING – MELK VERWARMEN

1. Neem de kan van de basis.
2. Draai het deksel in de richting van de pijl en neem het deksel naar boven weg.
3. Verwijder het opzetstuk voor melkschuim van de roerstaaf.



4. Vul minimaal 75 ml melk (markering Min) en maximaal 250 ml melk (bovenste markering Max) in de kan. Vul in geen geval meer melk in de kan omdat de kan daardoor wel eens kan overlopen.
5. Plaats het deksel weer op de kan en draai het deksel tot aan de aanslag.
6. Druk op de inschakelknop om warme melk te bereiden.
7. Het controlelampje geeft aan dat het apparaat met het verwarmen van de melk begint.
8. Neem in acht dat het verwarmen van melk niet handmatig kan worden onderbroken. Als u het apparaat tussentijds wilt uitschakelen,

- trek de stekker uit het stopcontact of neem de kan van de basis.
- Open nu het deksel en neem dit naar boven van het apparaat weg.
 - U kunt nu de melk in een bak gieten.
 - Als u opnieuw melk wilt verwarmen, laat het apparaat gedurende ca. 2 - 4 minuten afkoelen. Reinig dan de kan zoals in het hoofdstuk Reiniging en onderhoud beschreven.

- Tip: Als u klaar bent met het verwarmen van de melk, monteer het opzetstuk voor melkschuim weer, opdat dit niet verloren gaat.

Belangrijk: Er mogen geen melkresten in de kan achterblijven om kiemvorming te voorkomen. Reinig het apparaat na elk gebruik!

REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat het apparaat volledig afkoelen alvorens dit te reinigen.
- Vóór het reinigen het apparaat steeds uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Om hygiënische redenen dient het apparaat direct na het gebruik te worden gereinigd. In de melkresten kunnen anders eventueel kiemen ontstaan die gevaarlijk voor de gezondheid zijn.
- Basis, snoer en kan mogen niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld of in de vaatwasser worden schoongemaakt.
- Maak de basis en de kan met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel schoon. Gebruik geen harde schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete reinigingsmiddelen of desinfectiemiddelen omdat

deze tot beschadigingen kunnen leiden. Dit geldt vooral voor de antikleeflaag aan de binnenzijde van de kan.

- Maak de kan aan de binnenzijde schoon met een zachte doek en warm water, waaraan u een mild afwasmiddel kunt toevoegen. Krab hardnekkig vuil niet met harde voorwerpen af om te voorkomen dat de antikleeflaag beschadigd wordt. Laat het water indien nodig iets inweken om vuil te verwijderen. Spoel de kan daarna grondig met warm water uit.
- Het apparaat moet aan de buitenkant helemaal droog zijn voordat u het weer mag gebruiken.

RECEPTIDEËN

Met de opgeschuimde melk kunt u hete of koude koffiespecialiteiten creëren.

Cappuccino – de klassieke Italiaan

De cappuccino bestaat uit 1/3 espresso, 1/3 hete melk en 1/3 melkschuim. Naar wens kunt u bijv. cacao poeder er overheen strooien.

Caffè Latte

In Frankrijk is deze koffie bekend als “café au lait”, in Duitsland als “Milchkaffee”. Hij bestaat eveneens uit espresso. Voeg de gewenste hoeveelheid verwarmde melk toe en doe naar wens als “kroon” een kleine portie melkschuim er boven op.

Latte Macchiato

Een goed bereide Latte Macchiato bestaat uit meerdere lagen. Begin met melk en geef dan afwisselend espresso, hete melk en melkschuim in een hoge drinkglas. Laat de laag melkschuim eerst iets zakken voordat u de espresso toevoegt. Op deze manier vermengen zich de lagen niet. Let er op dat de espresso heet is. Als u de drank bijv. met siroop of likeur wilt aromatiseren, geef

deze ingrediënten alleen in de hete melk en niet in de espresso omdat deze anders te snel omlaag zakt.

Mochaccino

Geef 1 à 2 teelepels chocoladesiroop in een glas, daarover het ietwat afgekoelde melkschuim. Voorzichtig espresso bijvullen. Nu nog melkschuim of slagroom als mutsje erop doen en met geraspte chocola of cacao poeder versieren.

Ijskoffie

Geef sterke koude koffie in een hoog drinkglas. Voeg nu per glas één à twee bolletjes vanilleijs toe en vul het glas met koud melkschuim. Naar wens met geraspte chocola garneren.

U kunt echter niet alleen maar koffiespecialiteiten met melkschuim bereiden. Wist u bijvoorbeeld dat u het melkschuim ook in plaats van slagroom

voor overheerlijke desserts kunt gebruiken? U tovert daarmee lichte, heerlijk romige creaties. Geef het hete melkschuim bijvoorbeeld eens over aardbeien of s'morgens over uw muesli. En probeer ook eens een mutsje van melkschuim bijv. op crèmesoepen of serveer dit in een

kopje als paddestoel-cappuccino of aardappel-cappuccino.

U vindt nog veel meer receptideën in kookboeken of ook in het internet.

STORINGEN VERHELPEN

Fout	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het controlelampje brandt niet.	Stekker niet in stopcontact.	Stekker in stopcontact steken.
	Temperatuurbewaking	Apparaat laten afkoelen.
Het apparaat verwarmt, maar de roerstaaf draait niet.	Het deksel is niet correct gesloten.	Het deksel sluiten en tot aan de aanslag vastdraaien.
	Contacten aan het handvat zijn vuil.	Contacten aan het handvat schoonmaken.
	Vulhoeveelheid te groot.	Vulhoeveelheid reduceren.
Melk komt aan het deksel naar buiten.	Het deksel is niet correct gesloten.	Het deksel sluiten en tot aan de aanslag vastdraaien.
	Dichtingsring ontbreekt of is vuil.	Dichtingsring reinigen en aanbrengen.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 28105

DATI TECNICI

Potenza:	550-650 W, 220-240 V~, 50 Hz
Ingombro:	20,0 x 11,5 cm (H/Ø) circa
Cavo:	75 cm circa
Peso:	1 kg circa
Capienza:	Minimo 75 ml
Massimo	150 ml per schiumare il latte /250 ml per riscaldare il latte
Recipiente:	Acciaio inox, interno antiaderente
Coperchio:	Plastica
Base:	Plastica con cavo e spazio raccogli cavo Sistema di contatto girevole a 360°
Dotazione:	Pulsante con spia di controllo Schiuma di latte in circa un minuto
Accessori:	Istruzioni per l'uso, base fissa per latte caldo, base per schiuma di latte



Con riserva di modifiche tecniche.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

1. Si prega di leggere con attenzione le seguenti istruzioni per l'uso e di conservarle.
2. Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (inclusi bambini) dalle limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza nonché di conoscenza, salvo che l'utilizzo non avvenga sotto stretta sorveglianza di una persona adulta che risponda della loro sicurezza o che questa abbia provveduto a fornire all'utilizzatore istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio.
3. I bambini devono essere sorvegliati, onde evitare che giochino con l'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio in luogo non accessibile ai bambini.
5. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
6. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza.
7. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio o il cavo in acqua o in altri liquidi.
8. La base non deve entrare in contatto con acqua né con altri liquidi. Se ciò dovesse succedere, prima di riutilizzare l'apparecchio, accertarsi che sia completamente asciutto.
9. Lo schiumatore di latte non deve essere lavato in lavastoviglie.
10. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo con le mani bagnate.
11. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
 - angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
 - aziende agricole,
 - all'utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o appartamenti di vacanza.
12. Per ragioni di sicurezza, non posizionare per nessun motivo l'apparecchio su superfici calde, metalliche o bagnate.
13. L'apparecchio o il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nelle vicinanze di fonti di calore.
14. Utilizzare lo schiumatore di latte sempre su superfici libere, piane e resistenti alle alte temperature.
15. Accertarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo della superficie di lavoro in quanto pericoloso, per esempio se i bambini dovessero tirarlo.
16. Il cavo deve essere sistemato in modo tale da non essere tirato o da inciamparci.

17. Non avvolgere per nessun motivo il cavo attorno all'apparecchio, bensì nell'apposito vano avvolgicavo sulla base dell'apparecchio.
18. Per estrarre la spina dalla presa, tirare sempre la spina, mai il cavo di alimentazione.
19. Non afferrare la base dal cavo di alimentazione.
20. Lo schiumatore di latte è destinato solo a un uso interno.
21. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per riscaldare il latte. Lo schiumatore non è indicato per scaldare altri liquidi, poiché questi possono danneggiare l'apparecchio.
22. Lo schiumatore non deve essere utilizzato per scaldare alcun oggetto come lattine o bottiglie.
23. Non utilizzare il recipiente né nel forno né in microonde.
24. Accertarsi che il coperchio dell'apparecchio sia ben chiuso onde evitare fermenti provocati dalla fuoriuscita di latte bollente.
25. Non accendere mai l'apparecchio se al suo interno non c'è il latte.
26. Accertarsi che tutte le persone che utilizzano l'elettrodomestico, in particolare i bambini, siano a conoscenza dei pericoli derivanti dal vapore sprigionato o dagli spruzzi di latte bollente: pericolo di ustione!
27. Afferrare l'apparecchio solo dal manico onde evitare bruciature.
28. Non toccare mai i componenti rotanti dell'apparecchio e non infilare mai né oggetti né parti del corpo nell'apparecchio in funzione, onde evitare fermenti.
29. Non versare nell'apparecchio più di 150 ml (per la schiumatura) o 250 ml di latte (per il riscaldamento), per evitare che il latte trabocchi.
30. Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione onde evitare scottature provocate dalla fuoriuscita di latte bollente.
31. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altre marche o produttori, onde evitare il danneggiamento dello stesso.
32. Dopo l'uso e prima della pulizia ricordarsi sempre di estrarre la spina dalla presa di corrente. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è nella presa di corrente.
33. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
34. Durante il funzionamento, non aprire per nessun motivo il corpo dello schiumatore. Pericolo di scossa elettrica.
35. Verificare con regolarità che l'apparecchio, la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio o la base per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti (all'indirizzo riportato nelle norme di garanzia). Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.



Attenzione! Non aprire il coperchio mentre il latte viene riscaldato. Se il recipiente è troppo pieno, possono fuoriuscire spruzzi di latte bollente!

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le eventuali protezioni dalle aperture.
2. Pulire tutti i componenti con un panno umido, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione" a pagina 31.
3. Collegare la base con il cavo alla corrente (220-240 V~, 50 Hz).
4. Accertarsi che l'apparecchio sia stabile.

CONSIGLI PER UNA SCHIUMA DI LATTE OTTIMALE

1. I migliori risultati si ottengono utilizzando del latte da frigorifero.
2. Per la schiumatura è possibile utilizzare qualsiasi tipo di latte. I migliori risultati si ottengono utilizzando latte magro con 1,5 % di grassi. Si consiglia tuttavia di provare anche altri tipi di latte, poiché ognuno dà alla schiuma consistenze diverse.
3. Agli allergici consigliamo latte di soia.
4. Fattori come freschezza o grado di pastorizzazione possono influenzare il processo di schiumatura.
5. L'apparecchio riscalda il latte fino a una temperatura di circa 62 – 68 °C. In questo modo è possibile ottenere una schiuma di latte con una temperatura ottimale per il caffè.

PREPARAZIONE – SCHIUMATURA DEL LATTE

1. Togliere il contenitore dalla base.
2. Ruotare il coperchio in direzione della freccia e sollevarlo verso l'alto.
3. Posizionare la base per la schiumatura sul dispositivo di mescolamento.



4. Versare da un minimo di 75 ml di latte (livello Min) a un massimo di 150 ml di latte (livello Max inferiore) nel recipiente. Non versare per nessun motivo più latte, poiché



- il latte schiumato si dilata e può traboccare dal recipiente.
5. Riposizionare il coperchio sul recipiente e ruotarlo finché si blocca.
6. Premere il pulsante di accensione.
7. La spia di controllo corrispondente segnala che l'apparecchio inizia la preparazione della schiuma di latte.
8. La preparazione della schiuma di latte richiede un minuto – un minuto e mezzo di tempo, trascorso il quale l'apparecchio si spegne automaticamente.
9. Si rammenta che la preparazione della schiuma di latte non può essere interrotta manualmente. Se si desidera spegnere l'apparecchio in anticipo, togliere la spina dalla presa di corrente o sollevare il recipiente dalla base.
10. Aprire il coperchio e toglierlo dall'apparecchio sollevandolo.
11. A questo punto è possibile versare la schiuma di latte in un recipiente.
12. Se si desidera preparare dell'altra schiuma di latte, lasciare raffreddare l'apparecchio per 2 – 4 minuti. Pulire il recipiente come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

Importante: non devono rimanere residui di latte nel recipiente onde evitare la formazione di germi. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo!

PREPARAZIONE – RISCALDAMENTO DEL LATTE

1. Togliere il contenitore dalla base.
2. Ruotare il coperchio in direzione della freccia e sollevarlo verso l'alto.
3. Rimuovere la base per la schiumatura dal dispositivo di mescolamento.



4. Versare da un minimo di 75 ml di latte (livello Min) a un massimo di 250 ml di latte (livello Max superiore) nel recipiente. Non versare per nessun motivo più latte, poiché può traboccare dal recipiente.
5. Riposizionare il coperchio sul recipiente e ruotarlo finché si blocca.

6. Per preparare il latte caldo, premere il pulsante di accensione.
7. La spia di controllo indica che l'apparecchio inizia a riscaldare il latte.
8. Si rammenta che il riscaldamento del latte non può essere interrotto manualmente. Se si desidera spegnere l'apparecchio in anticipo, togliere la spina dalla presa di corrente o sollevare il recipiente dalla base.
9. Aprire il coperchio e toglierlo dall'apparecchio sollevandolo.
10. A questo punto è possibile versare il latte in un recipiente.
11. Se si desidera riscaldare altro latte, lasciare raffreddare l'apparecchio per 2 – 4 minuti. Pulire il recipiente come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
12. Consiglio: non appena si è concluso di riscaldare il latte, rimontare la base per schiumatura per evitare che vada persa.

Importante: non devono rimanere residui di latte nel recipiente onde evitare la formazione di germi. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo!

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo.**
2. **Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente prima di iniziare le operazioni di pulizia.**
3. **Per motivi igienici, l'apparecchio deve essere pulito subito dopo il suo utilizzo. Nei residui di latte possono infatti formarsi germi nocivi per la salute.**
4. La base, il cavo e il recipiente non devono essere immersi in acqua o in altri liquidi, né lavati in lavastoviglie.
5. Pulire base e recipiente con un panno umido e un po' di detersivo per stoviglie. Non utilizzare sostanze abrasive, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti o disinfettanti

caldi, poiché questi possono danneggiare l'apparecchio. Ciò vale soprattutto per il rivestimento antiaderente all'interno del recipiente.

6. Pulire l'interno del recipiente con un panno morbido e acqua calda, cui è possibile aggiungere del detergente delicato. Non pulire lo sporco ostinato con oggetti rigidi per evitare che il rivestimento si danneggi. Lasciare eventualmente ammorbidire per un po' di tempo onde rimuovere lo sporco. Sciacquare quindi il contenitore abbondantemente con acqua calda.
7. L'apparecchio deve essere completamente asciutto, prima di riutilizzarlo.

IDEE PER RICETTE

Con il latte schiumato è possibile creare specialità a base di caffè calde o fredde.

Cappuccino – Il classico italiano

È costituito da 1/3 di espresso, 1/3 di latte caldo e 1/3 di schiuma di latte. Se lo si desidera, è possibile cospargervi del cacao in polvere.

Caffelatte

In Francia questo caffè è conosciuto come Café au lait, in Germania come Milchkaffee. La base è sempre l'espresso. Aggiungere la quantità

desiderata di latte scaldato e aggiungere a piacimento come “corona” una piccola porzione di schiuma di latte.

Latte macchiato

Un latte macchiato preparato a regola d'arte è costituito da più strati. Iniziare con il latte e aggiungere, alternandoli, espresso, latte caldo e schiuma di latte, utilizzando un bicchiere di vetro alto. Prima di versare l'espresso, lasciare riposare un po' lo strato di schiuma di latte. In questo modo gli strati non si mescolano. Accertarsi che l'espresso sia caldo. Se per esempio si desidera aromatizzare la bevanda con sciroppo o liquore, aggiungere questi ingredienti solo nel latte caldo, non nell'espresso, che altrimenti sprofonda troppo velocemente.

Mocaccino

Versare 1 - 2 cucchiaini di sciroppo al cioccolato in un bicchiere, e su questo la schiuma di latte leggermente raffreddata. Versare sopra dell'espresso con cautela. Decorare con una copertura di schiuma di latte o di panna e con scaglie di cioccolato o cacao in polvere.

Eiskaffee

Versare del caffè freddo e forte in un bicchiere alto. A questo punto aggiungere una - due palline di gelato alla vaniglia e riempire il bicchiere con schiuma di latte fredda. Se lo si desidera, guarnire con delle scaglie di cioccolato.

Con la schiuma di latte si possono preparare molte altre specialità, non necessariamente a base di caffè. Lo sapevate per esempio che è possibile utilizzare la schiuma di latte anziché la panna anche per deliziosi dessert? In questo modo è possibile ottenere creazioni splendidamente cremose e digeribili.

Versare per esempio la schiuma di latte calda sulle fragole oppure sul muesli della colazione. Oppure si consiglia di ideare una copertura di schiuma di latte per esempio su zuppe cremose o di servirle in una tazza come cappuccino ai funghi o alle patate.

Molte altre idee per ricette si trovano sui ricettari o su Internet.

DIAGNOSTICA DEI PROBLEMI

Difetto	Possibile causa	Soluzione
La spia di controllo non si accende	La spina non è inserita	Inserire la spina nella presa della corrente
	Controllo della temperatura	Lasciare raffreddare l'apparecchio
L'apparecchio riscalda ma il dispositivo di mescolamento non ruota	Il coperchio non è chiuso correttamente	Chiudere il coperchio e ruotarlo finché non si blocca
	I contatti sul manico sono sporchi	Pulire i contatti sul manico
	Recipiente troppo pieno	Ridurre la quantità di latte nel recipiente
Il latte fuoriesce dal coperchio	Il coperchio non è chiuso correttamente	Chiudere il coperchio e ruotarlo finché non si blocca
	Anello di guarnizione assente o sporco	Pulire l'anello di guarnizione e sostituirlo

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 28105

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	550-650 W, 220-240 V~, 50 Hz
Dimensiones:	Aprox. 20,0 x 11,5 cm (Altura/Ø)
Cable de alimentación:	Aprox. 75 cm
Peso:	Aprox. 1 kg
Capacidad:	Mín. 75 ml
	Máx. 150 ml para espuma / 250 ml para calentar leche
Recipiente:	Acero inoxidable, interior antiadherente
Tapa:	Plástico
Base:	Plástico con cable de alimentación y recogeables
	Contacto giratorio en 360°
Equipamiento:	Interruptor principal con piloto de control
	Espuma de leche en aprox. 1 minuto
Accesorios:	Manual de instrucciones, tapa para calentar leche, accesorio para espumar leche



Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

1. Rogamos lea atentamente el manual de instrucciones y consérvelo.
2. No deben usar este equipo aquellas personas (incluidos los niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté limitada ni aquellas personas que carecen de la experiencia y/o los conocimientos necesarios, salvo bajo la supervisión de la persona encargada de su seguridad y que las instruya debidamente en el uso del equipo.
3. Los niños deberían vigilarse para garantizar que no jueguen con el equipo.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños.
5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia.
7. No sumerja el equipo o el cable de alimentación en agua u otros líquidos.
8. La base no debe estar en contacto con agua u otros líquidos. En caso de que ocurriera, no obstante, la base deberá estar seca previo a utilizarla nuevamente.
9. El espumador de leche no debe limpiarse en el lavavajillas.
10. No toque el equipo ni el cable de alimentación con las manos mojadas.
11. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
 - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - en establecimientos rurales,
 - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
 - en pensiones privadas o casas vacacionales.
12. Por razones de seguridad, no coloque el equipo nunca en superficies calientes, una bandeja metálica o una superficie húmeda.
13. Tanto el equipo como el cable de alimentación no deben operarse nunca cerca de llamas abiertas.
14. Utilice el espumador de leche siempre en una superficie despejada, plana y resistente al calor.
15. Procure que el cable no cuelgue sobre el canto de la encimera.
16. El cable de alimentación debe tenderse de tal forma que no sea posible tirar del mismo o quedarse enganchado en él.
17. No guarde nunca el cable enrollándolo alrededor del equipo, sino en el recogeables previsto para ello en la parte inferior de la base.

18. Al desconectar el equipo, siempre tire del conector del cable de alimentación, nunca del cable.
19. No transporte la base por el cable de alimentación.
20. Utilice el espumador de leche únicamente en el interior.
21. Utilice el equipo únicamente para calentar leche. No caliente otros líquidos, ya que pueden dañar el equipo.
22. Tampoco deben calentarse objetos como latas o botellas en el espumador de leche.
23. No utilice el recipiente en el horno ni en el microondas.
24. Para evitar lesiones por salpicaduras de leche caliente, asegúrese de que la tapa del equipo quede siempre bien cerrada.
25. No conecte el equipo nunca sin leche en el recipiente.
26. Asegúrese de que todos los usuarios, especialmente los niños, conozcan los peligros por vapor y salpicaduras de leche caliente. ¡Peligro de quemaduras!
27. Para evitar quemaduras, toque el equipo siempre por el asa.
28. Para evitar lesiones, no toque nunca las partes giratorias del equipo y no meta ni objetos ni ningún miembro del cuerpo en el equipo mientras éste esté funcionando.
29. Para evitar que la leche rebose, no rellene el equipo con más de 150 ml (para espuma de leche), respectivamente 250 ml de leche (para calentar leche).
30. Para evitar escaldaduras por salpicaduras de leche caliente, no mueva el equipo mientras esté funcionando.
31. Para evitar daños, el equipo no debe utilizarse con accesorios de otros fabricantes u otras marcas.
32. Desconecte el conector de red tanto después de utilizar el equipo como antes de limpiarlo. Nunca deje el equipo sin control si está conectado a la toma de corriente.
33. Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.
34. No abra la carcasa del espumador de leche bajo ningún concepto. Existe peligro por descarga eléctrica.
35. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo o la base a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación (encontrará la dirección en nuestras condiciones de garantía). Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.



¡Atención! No abra la tapa mientras se esté calentando la leche. Si el recipiente se llena por encima de su capacidad máxima, pueden producirse salpicaduras de leche caliente.

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todo el material de embalaje y los seguros de transporte, si los hubiera.
2. Limpie todos los componentes con una paño humedecido, tal y como se describe en el capítulo „Limpieza y mantenimiento“ en la página 36.
3. Conecte la base a la red (220-240 V~, 50 Hz) mediante el cable de alimentación.
4. Compruebe si el equipo se encuentra colocado firmemente.

CONSEJOS PARA OBTENER UNA ESPUMA PERFECTA

1. Obtendrá los mejores resultados con leche a temperatura de frigorífico.
2. Podrá utilizar cualquier tipo de leche para preparar espuma de leche. Los mejores resultados los obtendrá con leche semidesnatada con un contenido en materia grasa del 1,5 %. Pero pruebe también con otros tipos de leche, ya que la espuma tiene una consistencia diferente según cada tipo de leche
3. A los alérgicos les recomendamos utilicen leche de soja.
4. Los factores como frescor y grado de pasteurización pueden influir en el proceso de espumado.

5. El equipo calienta la leche hasta alcanzar unos 62—68 °C. Así obtendrá una espuma

de leche con la temperatura idónea para su café.

PREPARACIÓN DE ESPUMA DE LECHE

1. Retire el recipiente de la base.
2. Gire la tapa en dirección de la flecha y retire la tapa hacia arriba.
3. Ahora coloque el accesorio (batidor) para la preparación de espuma de leche en la tapa.



4. Rellene el recipiente con un mínimo de 75 ml de leche (marca MIN) y un máximo de 150 ml de leche (marca MAX inferior). No rellene el recipiente con más leche en



- ningún caso, ya que la leche espumada se extiende y puede rebosar el recipiente.
5. Vuelva a colocar la tapa en el recipiente y gírela hasta el tope.
6. Pulse el interruptor principal.
7. El piloto de control correspondiente indica que el equipo está iniciando la preparación de la espuma de leche.
8. Transcurridos aproximadamente 1 a 1,5 minutos, la espuma de leche estará preparada y el equipo se desconectará automáticamente.
9. Tenga en cuenta que el proceso de preparación de espuma de leche no se podrá interrumpir manualmente. Si desea interrumpir el proceso antes del tiempo, desconecte el equipo de la toma de corriente o retire el recipiente de la base.
10. Abra ahora la tapa y retírela del recipiente hacia arriba.
11. Ahora podrá verter o trasvasar la espuma de leche a otro recipiente.
12. Para utilizar el equipo nuevamente, deje que se enfríe durante unos 2 – 4 minutos. Después limpie el recipiente tal y como se describe en el capítulo sobre limpieza y mantenimiento.

Importante: Para evitar la formación de gérmenes, no deben quedar restos de leche en el recipiente. Limpie el equipo después de cada utilización.

PREPARACIÓN DE LECHE CALIENTE

1. Retire el recipiente de la base.
2. Gire la tapa en dirección de la flecha y retire la tapa hacia arriba.
3. Retire el accesorio (batidor) para la preparación de espuma de la tapa.



4. Rellene el recipiente con un mínimo de 75 ml de leche (marca MIN) y un máximo de 250 ml de leche (marca MAX superior). No rellene el recipiente con más leche en ningún caso, ya que puede rebosar el recipiente.
5. Vuelva a colocar la tapa en el recipiente y gírela hasta el tope.
6. Para preparar leche caliente, pulse el interruptor principal.
7. El piloto de control indica que el proceso de calentamiento de la leche se ha iniciado.

8. Tenga en cuenta que el proceso de calentamiento de la leche no se podrá interrumpir manualmente. Si desea interrumpir el proceso antes del tiempo, desconecte el equipo de la toma de corriente o retire el recipiente de la base.
9. Abra ahora la tapa y retirela del recipiente hacia arriba.
10. Ahora podrá verter la leche en otro recipiente.
11. Para utilizar el equipo nuevamente, deje que se enfríe durante unos 2 – 4 minutos. Después limpie el recipiente tal y como se

describe en el capítulo sobre limpieza y mantenimiento.

12. Consejo: Cuando haya terminado de calentar la leche, vuelva a montar el accesorio para espumar la leche para que éste no se pierda.

Importante: Para evitar la formación de gérmenes, no deben quedar restos de leche en el recipiente. Limpie el equipo después de cada utilización.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. **Deje que el equipo se enfríe antes de limpiarlo.**
2. **Previo a la limpieza, apague siempre el equipo y desconéctelo de la toma de corriente.**
3. **Por razones de higiene, el equipo deberá limpiarse inmediatamente después de haberlo utilizado. En caso contrario se podrían formar gérmenes dañinos para la salud en los restos de leche.**
4. La base, el cable de alimentación y el recipiente no deben sumergirse en agua u otros líquidos, ni limpiarse en el lavavajillas.
5. Limpie la base y el recipiente con un paño humedecido y un poco de detergente. No utilice agentes limpiadores abrasivos, estropajo, objetos metálicos, agentes limpiadores calientes o desinfectantes,

ya que pueden dañar el equipo. Esto aplica especialmente al revestimiento antiadherente del interior del recipiente.

6. Limpie el interior del recipiente con un paño suave y agua caliente mezclada con un poco de detergente suave. Para no dañar el revestimiento, no elimine las incrustaciones con objetos duros. Para eliminar las incrustaciones, ponga el recipiente a remojo. Después aclare el recipiente con abundante agua caliente.
7. El exterior del equipo debe estar completamente seco, antes de volver a utilizarlo.

RECETARIO

Con la espuma de leche podrá preparar cafés especiales tanto calientes como fríos.

Capuchino – el italiano más clásico

Se compone de 1/3 de café, 1/3 de leche caliente y 1/3 de espuma de leche. Si lo desea, puede espolvorearlo p. ej. con chocolate en polvo.

Café Latte

Este café se conoce en España como café con leche. También en este caso, la base es el buen café. Añada la cantidad deseada de leche caliente y, si lo desea, corónelo con un poco de espuma de leche.

Latte Macchiato

Un latte macchiato debidamente preparado tiene diferentes capas. Empiece con la leche, vertiéndola en un vaso alto y añadiendo alternadamente café, leche caliente y espuma de leche. Deje reposar cada capa de espuma antes de añadir el café. Así evita que las capas se mezclen. Procure que el café esté caliente.

Si desea aromatizar la bebida p. ej. con sirope o licor, añada estos ingredientes sólo a la leche caliente y no al café, para que la capa de café no baje demasiado deprisa.

Mochaccino

Ponga 1 a 2 cucharaditas de sirope de chocolate en un vaso y añada la espuma de leche ligeramente enfriada. Añada el café con cuidado. Corónelo todo con espuma de leche o nata batida y adórnelo con chocolate raspado o en polvo.

Café helado a la vainilla

Vierta el café cargado y frío en un vaso alto. Ahora añada 1 a 2 bolas de helado de vainilla a cada vaso y rellene los vasos con espuma de leche fría. Si lo desea, decórelo con virutas de chocolate.

Pero no solo se puede preparar especialidades de café con la espuma de leche. ¿Sabía, por ejemplo, que puede usar leche espumada en vez de nata montada para preparar unos postres deliciosos? Así sus postres serán ligeros y cremosos.
 Pruebe usando la espuma de leche caliente con fresas frescas o cereales.

Pruebe también una capa de espuma de leche en sus cremas de verduras o sirva su crema de champiñones o patatas en una taza como si fuera un capuchino.

Encontrará muchas ideas y recetas más en los libros de cocina o en Internet.

ELIMINACIÓN DE FALLOS

Problema	Posible causa	Solución
El piloto de control no se enciende	El equipo no está conectado a la toma de corriente	Conecte el equipo a la toma de corriente
	Control de temperatura	Deje que el equipo se enfríe
El equipo calienta la leche pero el batidor no gira	La tapa no está debidamente cerrada	Cierre la tapa y gírela hasta el tope
	Los contactos en el asa se han ensuciado	Limpie los contactos en el asa
	Cantidad de llenado excesiva	Reduzca la cantidad de llenado
La leche rebosa en la tapa	La tapa no está debidamente cerrada	Cierre la tapa y gírela hasta el tope
	El anillo junta falta o se ha ensuciado	Limpiar y colocar el anillo junta

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

NÁVOD K OBSLUZE MODELU 28105

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	550-650 W, 220-240 V~, 50 Hz
Rozměry:	Cca 20,0 x 11,5 cm (V/Ø)
Přívod:	Cca 75 cm
Hmotnost:	Cca 1 kg
Objem:	Minimum 75 ml Maximum 150 ml pro mléčnou pěnu/250 ml k ohřevu mléka
Nádržka:	Nerez, s protipřilnavou vrstvou uvnitř
Víko:	Plast
Podstavec:	Plast s s přívodem a uložením kabelu Otočení kontaktního spojení o 360°
Vybavení:	Tlačítko s kontrolkou Mléční pěna za cca jednu minutu
Príslušenství:	Návod k obsluze, pevný nástavec na horké mléko, nástavec pro mléčnou pěnu



RoHS✓

Technické změny vyhrazeny.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

1. Přečtěte si následující pokyny a pečlivě je uschovejte.
2. Tento přístroj není určen k tomu, aby jej používaly osoby (včetně dětí) s omezenými fyzickými, senzorickými, nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/nebo s nedostatečnými znalostmi, ledaže by byly pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost, anebo od této osoby dostaly pokyny, jak přístroj obsluhovat.
3. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si nebudou hrát s přístrojem.
4. Přechovávejte přístroj na místě nepřístupném dětem.
5. Přístroj napojte pouze na střídavý proud s napětím dle typového štítku.
6. Tento přístroj nesmí být provozován s externími spínacími hodinami nebo systémem dálkového ovládání.
7. V žádném případě neponořujte přístroj nebo jeho přívod do vody či jiné kapaliny.
8. Podstavec nesmí přijít do kontaktu s vodou či jinou kapalinou. Pokud by k tomu však již došlo, musí být při opětovném použití přístroje opět zcela suchý.
9. Zpěňovač mléka se nesmí mýt v myčce.
10. Přístroje popř. jeho přívodu se nikdy nedotýkejte mokřými rukama.
11. Tento přístroj je určen výhradně k domácímu nebo podobnému použití, např.
 - Kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo na jiných pracovištích,
 - v zemědělských provozech,
 - k použití hosty v hotelích, motelech a jiných ubytovacích zařízeních,
 - v soukromých penzionech nebo prázdninových ubytovnách.
12. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nestavějte na horké povrchy, kovovou desku nebo na mokřý podklad.
13. Přístroj nebo jeho přívody nesmí být provozovány v blízkosti plamenů.
14. Zpěňovač mléka používejte vždy na rovném povrchu.
15. Dbejte na to, aby přívod nevisel přes okraj pracovní plochy, neboť to může vést k pádu, kdyby za něj náhodou potáhly např. malé děti.
16. Přívod musí být položen tak, aby se zabránilo potažení za něj nebo zakopnutí o něj.
17. Kabel nikdy neomotávejte kolem přístroje, ale kolem za tímto účelem určenému uložení kabelu ve dně podstavce.
18. Vytahujte přívod vždy jen za zástrčku ze zásuvky, nikdy za přívodní kabel.
19. Podstavec nikdy nepřenášejte za přívodní kabel.
20. Zpěňovač mléka používejte jen ve vnitřních prostorách.

21. Přístroj používejte výlučně k ohřevu mléka. Nezahřívajte jiné tekutiny, protože by mohly přístroj poškodit.
22. Ve zpěňovači mléka se také nesmí zahřívát předměty jako plechovky a lahve.
23. Nádobu nikdy nepoužívejte v troubě nebo mikrovlnce.
24. Zajistěte, aby bylo víko přístroje vždy pevně uzavřeno, abyste zamezili poranění stříkajícím horkým mlékem.
25. Přístroj nikdy nezapínejte, pokud není naplněn mlékem.
26. Ujistěte se, že jsou všichni uživatelé, zvláště děti, seznámeni s možnými nebezpečími spojenými s unikající párou nebo stříkajícím horkým mlékem – nebezpečí popálení!
27. Přístroj uchopte jedinečně za ruční madlo, abyste zabránili popálení.
28. Nikdy se nedotýkejte otáčejících se částí přístroje a do běžícího přístroje nezasunujte předměty ani části těla, abyste zabránili poranění.
29. Nikdy do přístroje nenaplňujte více než 150 ml (pro mléčnou pěnu) popř. 250 ml mléka (pro zahřátí mléka), abyste zabránili překypění mléka.
30. Dokud je přístroj v provozu, tak jej nepřesouvajte, abyste zamezili opáření vystřikujícím mlékem.
31. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných značek, aby se předešlo jeho poškození.
32. Po použití a před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Přístroj nenechávejte bez dozoru, pokud je zástrčka v zásuvce.
33. Před čištěním nechte přístroj vychladnout.
34. V žádném případě neotevírejte kryt zpěňovače mléka. Hrozí nebezpečí zasažení proudem.
35. Pravidelně u přístroje, zástrčky a přívodu kontrolujte opotřebení a poškození. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných součástí zašlete prosím přístroj nebo podstavec ke kontrole a opravě našemu zákaznickému servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést ke vzniku závažných nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.



Pozor! Víko neotevírejte, pokud je mléko horké. Je-li nádoba přeplněna, může mléko vystříknout ven.

Výrobce nepřebírá žádné ručení při chybné montáži, neodborném nebo chybném použití nebo po provedení opravy neautorizovanými třetími osobami.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny obalový materiál popř. přepravní zajištění.
2. Otfete všechny díly vlhkým hadříkem, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“ na straně 41.
3. Podstavec připojte pomocí přívodu k síti (220-240 V~, 50 Hz).
4. Zkontrolujte, zda přístroj stojí stabilně.

TIPY PRO OPTIMÁLNÍ MLÉČNOU PĚNU

1. Nejlepších výsledků docílíte s mlékem s teplotou z chladničky.
2. K napěnění můžete použít všechny druhy mléka. Nejlepších výsledků docílíte s 1,5 % odtučněným mlékem. Vyzkoušejte také jiné značky mléka, protože každá má jinou konzistenci mléčné pěny.
3. Pro alergiky doporučujeme sójové mléko.
4. Na proces napěnění mohou mít vliv faktory jako čerstvost a pasterizace.
5. Přístroj zahřeje mléko až na cca 62 – 68 °C. tak získáte pro kávu optimálně temperovanou mléčnou pěnu.

OBSLUHA – NAPĚNĚNÍ MLÉKA

1. Sejměte nádobu z podstavce.
2. Víkem otočte ve směru šipky a zvedněte jej vzhůru.
3. Nasadte nyní nástavec pro mléčnou pěnu na míchací tyč.



4. Do nádoby naplňte minimálně 75 ml (značka min) a maximálně 150 ml (spodní



- značka max.)l mléka. V žádném případě nenaplňujte větší množství mléka, protože napěněné mléko zvětší objem a může vést k přetečení nádoby..
5. Nasadte víko opět na nádobu a otočte jím, dokud nezaskočí.
6. Stiskněte spínací tlačítko.
7. Odpovídající kontrolka ukazuje, že přístroj začíná s přípravou mléčné pěny.
8. Za cca jenu až jednu a půl minuty je mléčná pěna hotová a přístroj se automaticky zastaví.
9. Zohledněte prosím, že příprava mléčné pěny nemůže být přerušena manuálně. Chcete-li přístroj předčasně vypnout, vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo sejměte nádobu z podstavce.
10. Nyní otevřete víko a směrem nahoru jej odejměte z přístroje.
11. Hotovou pěnu nyní můžete přelít nebo přendat do jiné nádoby.
12. Pokud chcete mléčnou pěnu připravovat opět, nechte přístroj prosím na cca 2–4 minuty vychladnout. Pak nádobu vyčistěte, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.

Důležité: V nádobě nesmí zůstat žádné zbytky mléka, aby se zabránilo tvorbě plísni. Přístroj vyčistěte po každém použití!

OBSLUHA – NAHŘÍVÁNÍ MLÉKA

1. Sejměte nádobu z podstavce.
2. Víkem otočte ve směru šipky a zvedněte jej vzhůru.
3. Odejměte nyní nástavec pro mléčnou pěnu



z míchací tyče.

4. Do nádoby naplňte minimálně 75 ml (značka min) a maximálně 250 ml (horní

- značka max.)l mléka. V žádném případě nenaplňujte větší množství mléka, protože a může vést k přetečení nádoby.
5. Nasadte víko opět na nádobu a otočte jím, dokud nezaskočí.
6. Pro přípravu horkého mléka stiskněte prosím spínací tlačítko.
7. Kontrolka ukazuje, že přístroj začíná s nahříváním mléka.
8. Zohledněte prosím, že nahřívání mléka nemůže být přerušeno manuálně. Chcete-li přístroj předčasně vypnout, vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo sejměte nádobu z podstavce.
9. Nyní otevřete víko a směrem nahoru jej odejměte z přístroje.
10. Mléko nyní můžete přelít do jiné nádoby.
11. Pokud chcete mléko opět nahřát, nechte přístroj prosím na cca 2 – 4 minuty

vychladnout. Pak nádobu vyčistíte, jak je popsáno v kapitole „Čištění a údržba“.

12. Tip: Pokud jste s ohřevem mléka skončili, namontujte opět nástavec pro mléčnou pěnu, aby se vím neztratil.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. **Přístroj nechte zchladnout, než jej začnete čistit.**
2. **Před čištěním přístroj vždy vypněte a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.**
3. **Z hygienických důvodů musí být přístroj vyčištěn ihned po použití. Ve zbytkách mléka se jinak mohou za jistých podmínek vytvářet zdraví škodlivé plísňe.**
4. Podstavec, kabel a nádoba nesmí být ponořovány do vody či jiné kapaliny a nebo myty v myčce nádobí.
5. Nádobu a podstavec otřete navlhčeným hadříkem s troškou saponátu. Nepoužívejte žádné abrazivní prostředky, drátěnky, kovové předměty, horké čistící nebo desinfekční prostředky, protože tyto by mohly vést k

Důležité: V nádobě nesmí zůstat žádné zbytky mléka, aby se zabránilo tvorbě plísni. Přístroj vyčistíte po každém použití!

- poškození. To platí zejména pro poškození nepřilnavé vrstvy uprostřed nádoby.
6. Nádobu zevnitř vyčistíte měkkým hadříkem a horkou vodou, do které můžete přidat jemný čistící prostředek. Odolné nečistoty neoškrabujte tvrdými předměty, abyste zabránili poškození nepřilnavé vrstvy. Nechte v případě potřeby odmočit v horké vodě, abyste znečištění odstranili. Poté nádobu pečlivě vymyjte horkou vodou.
7. Přístroj musí být z vnější strany zcela suchý, než jej budete moci znovu použít.

NÁPADY NA RECEPTY

Pomocí napěněného mléka můžete vytvářet horké nebo studené speciality z kávy.

Cappuccino – italská klasika

Skládá se z 1/3 espresa, 1/3 horkého mléka a 1/3 mléčné pěny. Na přání můžete posypat např. kakaovým práškem.

Caffè Latte

Ve Francii je tato káva známá jako Café au lait, v Německu jako mléčná káva „Milchkaffee“. Skládá se také z espresa. Přidejte požadované množství horkého mléka a na přání doplňte nahoru jako „korunu“ malou porci mléčné pěny.

Latte Macchiato

Dobře připravené Latte Macchiato se skládá z několika vrstev. Začněte mlékem a dávejte pak střídavě espreso, horké mléko a mléčnou pěnu do vysoké sklenice. Mléčnou pěnu vždy nejprve nechte trochu sednout, než přidáte espreso. Tak se tyto vrstvy nepromíchají. Dbejte na to, aby bylo espreso horké. Chcete nápoj ochutit např. sirupem nebo likérem? Pak tyto přísady prosím dávejte výlučně do horkého mléka, ne do espresa, protože to pak rychle klesá.

Mochaccino

Do sklenice přidejte 1 až 2 lžičky čokoládového sirupu, na to poněkud chladnější mléčnou pěnu.

Pozor při naplňování espresa. Ještě čepici mléčné pěny nebo šlehačky a ozdobit čokoládovými hoblinami nebo kakaovým práškem.

Ledová káva

Do vysoké sklenice nalijte silnou studenou kávu. Nyní dejte do každé sklenice až dva kopečky vanilkové zmrzliny a sklenici naplňte studenou mléčnou pěnou. Na přání ozdobte čokoládovými hoblinkami.

Ale pomocí mléčné pěny můžete vytvářet nejen speciality z kávy. Věděli jste například, že mléčnou pěnu můžete použít i místo šlehačky na chutné dezerty? Získáte tím lehce stravitelné a úžasné kreace.

Dejte si např. někdy horkou mléčnou pěnu na jahody nebo na ranní müsli.

A vyzkoušejte také čepici mléčné pěny např. na krémové polévce nebo ji naservírujte v šálku jako houbové nebo bramborové cappuccino.

Mnoho dalších nápadů najdete v kuchařských knihách nebo na internetu.

ODSTRAŇOVÁNÍ CHYB

Chyba	Možná příčina	Řešení
Kontrolka nesvítí	Není zastrčená zástrčka	Zástrčku zasuňte do zásuvky
	Kontrola teploty	Přístroj nechte vychladnout
Přístroj se zahřívá, ale netočí se míchací tyč.	Víko není správně uzavřeno.	Uzavřete víko a otočte až na doraz
	Znečištěné kontakty na rukojeti	Vyčistěte kontakty na rukojeti
	Příliš velké naplněné množství	Omezte množství náplně
Mléko kolem víka vytéká	Víko není správně uzavřeno.	Uzavřete víko a otočte až na doraz
	Chybí těsnění nebo je znečištěné	Těsnění vyčistěte a nasadte

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.

Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.

Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.

Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

CONDICIONES DE GARANTIA

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprobablemente tengan que ver con errores de fábrica. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor envíarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení. Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě oprávněné záruky jsou kupujícím vráceny poštovní poplatky. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou. Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou toutle zárukou omezeny.

WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesałać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst Deutschland
Telefon +49 (0)6205/94 18-27
Telefax +49 (0)6205/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

ÖSTERREICH

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner Werksvertretungen
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Telefon +43 (0)1/4931528-0
Telefax +43 (0)1/4931528-20
E-Mail f.wagner@gmx.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0)21 90301-15
Telefax +41 (0)21 90301-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

INFORMATIONEN



This appliance complies with the European Directives for electromagnetic compatibility (EMC) 2004/108/EC and its revisions, as well as Low Voltage Directive (LVD) 2006/95/EC and its revisions.



This appliance complies with the RoHS Directive 2002/95/EC on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment.



This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronic equipment (WEEE).



Dieses Gerät entspricht den EU-Richtlinien zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV) 2004/108/EG einschließlich Änderungen, sowie der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG einschließlich Änderungen.



Dieses Gerät entspricht der RoHS Richtlinie 2002/95/EG über die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Substanzen bei elektrischen und elektronischen Geräten.



Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

The warranty period for this product is 24 months

Für dieses Produkt beträgt die Garantiezeit 24 Monate.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presta attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici.

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

DISPOSICIÓN / PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos.

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadu, ale musí být předáno do autorizované sběry pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®